

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВСТРАИВАЕМОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА С ФУНКЦИЕЙ СВЧ, тип: МСМО

МСМО.44.9GB / МСМО.44.9GW
МСМО.44.9GBG / МСМО.44.9S



Ver. 05

**МЕНЯЕМ
ЖИЗНЬ
ВОКРУГ**



БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы можете найти на нашем сайте: **www.maunfeld.ru**

Перейдите на страницу товара, набрав его название (артикул) в строке «Поиск». Актуальная версия инструкции со всеми последними обновлениями доступна для скачивания в нижней части страницы товара во вкладке «Документы».

МЕНЯЕМ
ЖИЗНЬ
ВОКРУГ

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	5
РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
АКСЕССУАРЫ	8
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ	9
РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ	10
ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ	11
ШАГИ ПО УСТАНОВКЕ	12
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	13
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	14
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	15
ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)	16
РАБОТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ	18
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	26
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	29
ЧИСТКА ПРИБОРА	30
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	34
ТРАНСПОРТИРОВКА, УТИЛИЗАЦИЯ	35
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	36
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	37

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током, травм людей при использовании прибора, соблюдайте основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- Внимательно прочтите инструкцию и следуйте мерам безопасности.
- Настоящий прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- Прибор предназначен для встраивания в кухонную мебель.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (230 В~, 50 Гц).
- Не включайте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированными лицами, сотрудником сервисного центра во избежание опасности удара электротоком.
- Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо неисправностей. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно. Для ремонта обращайтесь в специализированный сервисный центр.
- Неправильное использование заземления может привести к поражению электрическим током. Не подключайте прибор к розетке, пока прибор не будет правильно установлен и заземлен.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам и не обжечься. Маленьких детей следует держать подальше от них.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбитию стекла.
- При перемещении прибора не держитесь за ручку дверцы.
- Не используйте бумажные стаканчики и пластиковые контейнеры с термостойкостью ниже 120 градусов. Можно использовать стеклянную, керамическую и нержавеющую посуду.
- При использовании контейнеров из пластика, бумаги или других материалов, необходимо пристальное внимание за процессом приготовления из-за возможности возгорания.
- Если произошло возгорание продуктов в рабочей камере прибора или в случае задымления, немедленно остановите работу печи и, не открывая дверцы, отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите электричество во всей квартире.
- Держите уплотнители дверцы всегда чистыми.
- Несоблюдение требований по поддержанию духового шкафа в чистом состоянии может привести к ухудшению качества поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- Не храните еду или иные предметы внутри духового шкафа.
- В панели управления и в элементах управления присутствуют постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, такие как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Владельцы электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электросети.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.) , так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- Не допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.



Внимание! В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ

ЦВЕТ:

W – **WHITE** – БЕЛЫЙ

B – **BLACK** – ЧЕРНЫЙ

S – **STEEL** – НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

G – СТЕКЛО

44 – ОБЪЕМ ВНУТРЕННЕЙ
КАМЕРЫ (л)

MCMO.44.9GB

9 – КОЛ-ВО ОСНОВНЫХ
ФУНКЦИЙ

O – **OVEN** – ДУХОВОЙ ШКАФ

CM – **COMPACT** – КОМПАКТНЫЙ

M – MAUNFELD

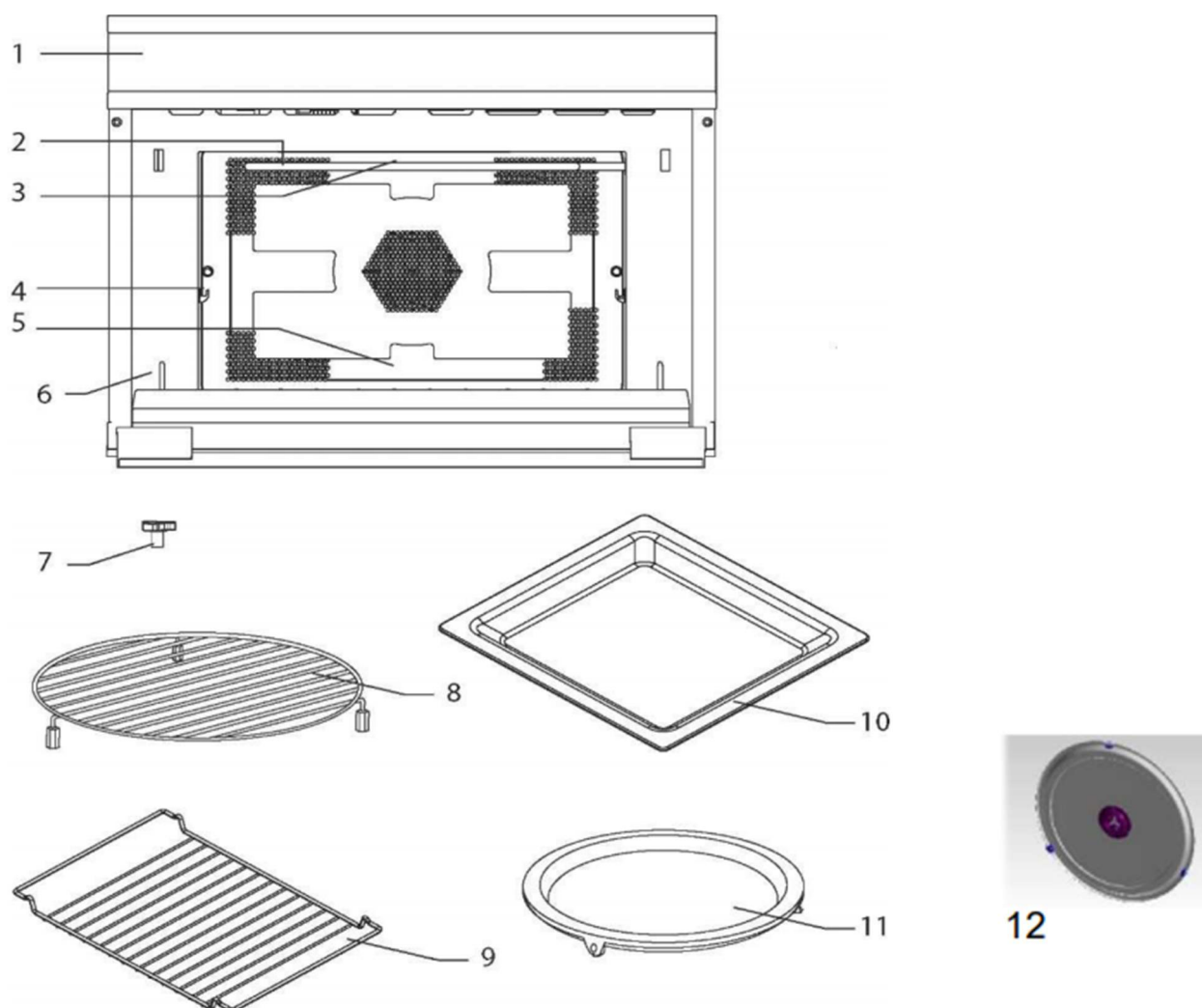
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	МСМО.44.9GB / МСМО.44.9GW МСМО.44.9GBG / МСМО.44.9S
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Электрический, с функцией СВЧ
ТИП УСТАНОВКИ	Встраиваемый
НАПРЯЖЕНИЕ	230 В~, 50 Гц
МАКСИМАЛЬНЫЙ ТОК	16 А
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКС.)	3350 Вт
МОЩНОСТЬ В РЕЖИМЕ: «нижний нагрев» «гриль»	1000 Вт 1750 Вт
ВХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	1650 Вт
ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	900 Вт
НОМИНАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ	44 л
УПРАВЛЕНИЕ	Сенсорное
ТАЙМЕР	Цифровой
КОНВЕКЦИЯ	Есть
ПОДСВЕТКА	Есть
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (ШхГхВ)	595 × 570 (550 без учёта передней панели) × 455 мм

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ*



- 1. Панель управления.
- 2. Гриль.
- 3. Подсветка камеры.
- 4. Направляющие для поддона.
- 5. Стекло дверца.
- 6. Защелка дверцы.

- 7. Вращающееся опорное кольцо.
- 8. Круглая решетка для гриля.
- 9. Квадратная решетка для гриля.
- 10. Стекланный противень.
- 11. Керамический поддон.
- 12. Круглый эмалированный поддон.

* Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.
Информация в инструкции является справочной. Уточняйте комплектацию у продавца.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

1. Данный духовой шкаф предназначен для встраивания в кухонную мебель. Он не предназначен для использования в качестве отдельно стоящего прибора.
2. Шкаф для встраивания прибора не должен иметь задней стенки, так как это будет препятствовать вентиляции.
3. Между стеной и основанием или задней панелью данного прибора должен быть выдержан зазор не менее 45 мм.
4. Шкаф для встраивания прибора должен иметь вентиляционное отверстие спереди, площадью 250 см².
5. Вентиляционные отверстия и воздухозаборники не должны быть закрыты.
6. Безопасная эксплуатация данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии с настоящей инструкцией по установке.
7. Специалист по монтажу несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
8. Материалы поверхностей в месте установки прибора, должны быть термостойкими – выдерживать нагрев до 90° С.

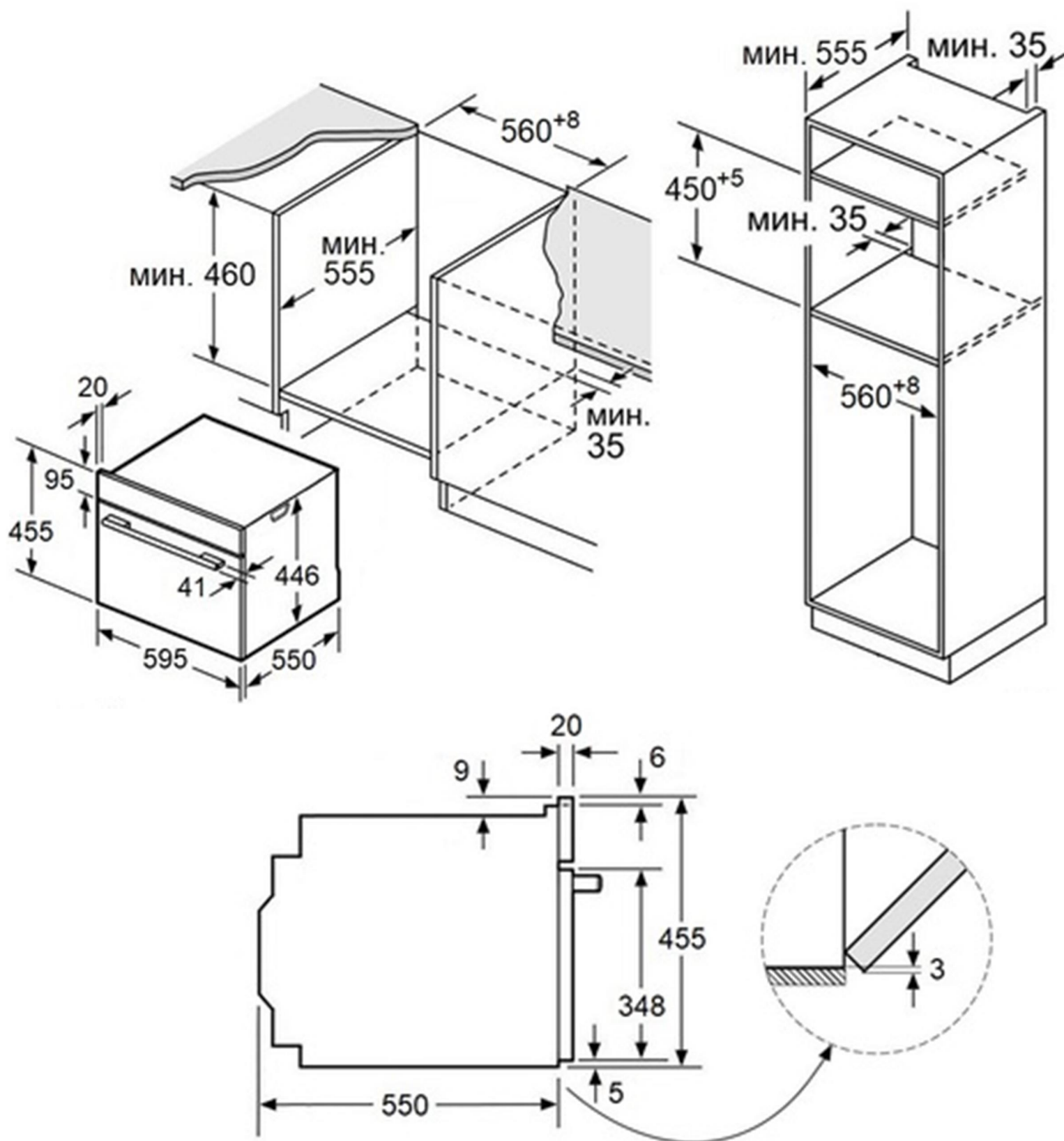
ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки прибора, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ (указаны в миллиметрах)



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы	
	накладная	заподлицо
Индукционная варочная панель	37 мм	38 мм
Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади	47 мм	48 мм
Газовая варочная панель	30 мм	38 мм
Электрическая варочная панель	27 мм	30 мм

Монтаж с варочной панелью.



Размеры в мм

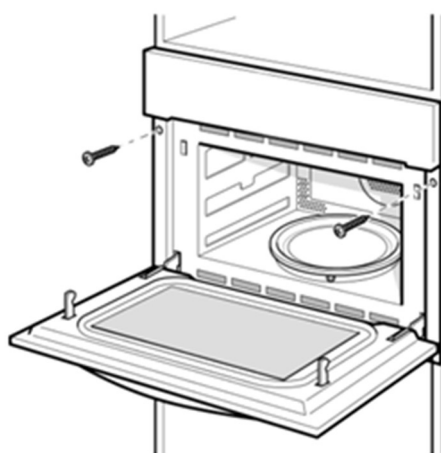
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ШАГИ ПО УСТАНОВКЕ

Задняя панель корпуса встраиваемого духового шкафа не должна быть закрыта задней стенкой кухонной мебели.

При монтаже не держите прибор за его ручку, она может не выдержать веса и отломиться.

Не закрывайте необходимые для вентиляции промежутки между стенками кухонного шкафа и прибором. Для установки прибора:



- Аккуратно установите прибор в подготовленную нишу, убедитесь, что он выровнен по центру.
- Проверьте, что электрический кабель прибора не зажат в нише.
- Откройте дверцу прибора и закрепите прибор в нише входящими в комплект винтами.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



Внимание! Подключение к электрической сети должно выполняться специалистом необходимой квалификации.

Неправильное подключение может привести к необратимому повреждению частей устройства и аннулированию гарантии!

Напряжение электрической сети пользователя должно быть проверено измерительным прибором!

- Прибор оснащен вилкой и должен быть подключен только к правильно установленной заземленной розетке.
- При прямом подключении прибора к электрической сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель соответствующей мощности с зазором не менее 3 мм.
- Провод заземления не должен пресекаться выключателем.
- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и многогнездовые розетки.
- Сетевой шнур с задней стороны устройства должен быть размещён так, чтобы не касаться задней стенки устройства, так как она сильно нагревается в процессе работы.
- Все виды ремонтных работ должны выполняться квалифицированным электриком.
- В случае неисправности прибора необходимо обратиться в сервисный центр.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Символ



Микроволны



Режим нагрева



Комбинированные режимы



Настройка параметров



Переключение параметров



Часы



Кратковременное прикосновение: Пауза

Длительное прикосновение: Блокировка панели управления

Двойное прикосновение: Отмена



Старт



Автопрограммы



Размораживание



Быстрый предварительный нагрев

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Для удаления запаха разогрейте духовой шкаф в течение часа в режиме горячего воздуха  при температуре 230 C°

- 1) Нажмите  и выберите режим .
- 2) Для установки температуры нажмите сенсор  и выберите 230 C° с помощью  .
- 3) Для установки времени коснитесь , и установите значение 60 минут с помощью  .
- 4) Нажмите  и прибор начнет работу.

- Для того чтобы поставить прибор на паузу нажмите на  для остановки. Для продолжения нажмите .
- Изменение времени приготовления может быть сделано в любое время. Нажмите на кнопку «Часы» , затем на   для изменения времени приготовления.
- Изменение температуры может быть сделано в любое время. Нажмите  для установки новой температуры. Затем на   для изменения температуры.
- Чтобы отменить операцию нажмите на  дважды.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

В данном устройстве используется современное электронное управление для оптимальной настройки параметров приготовления.

После подключения прибора к сети электропитания, на дисплее отобразится «0:00», прозвучит звуковой сигнал.

Для настройки времени:

- 1) Нажмите на сенсор «Часы» - цифры замигают.
- 2) Нажмите   и установите время (от 00:00 до 23:59).
- 3) Нажмите на сенсор «Часы». Время установлено.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)

Функция

	Конвекция	Работает кольцевой нагревательный элемент на задней стенке прибора + вентилятор.
	Гриль с вентилятором	Работает элемент гриля + вентилятор. Работает элемент гриля. Продукты рекомендуется размещать на верхнем уровне направляющих.
	Режим «Пицца»	Работает нижний нагрев, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Режим рекомендован для приготовления пиццы.
	Гриль	Работает элемент гриля. Продукты рекомендуется размещать на верхнем уровне направляющих.
	Микроволны+ конвекция	Работает микроволновый нагрев, вентилятор и кольцевой нагревательный элемент. Используйте эту функцию для ускоренного приготовления.
	Микроволны+ Гриль с вентилятором	Работает микроволновый нагрев, элемент гриля и вентилятор. Функция позволяет равномерно обжаривать продукты.
	Микроволны+ «Пицца»	Работает микроволновый нагрев, нижний нагрев, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Рекомендован для размораживания или приготовления пиццы.
	Микроволны + Гриль	Работает микроволновый нагрев и гриль. Продукты рекомендуется размещать на верхнем уровне направляющих.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Функция

	Размораживание	Программа для эффективного размораживания продуктов. Используйте стеклянный поднос, для сбора выделяющейся влаги.
	Автопрограммы	13 программ приготовления. Тип нагрева и время приготовления устанавливаются по весу продуктов.
	Микроволны	Основной режим микроволнового нагрева для размораживания, разогрева и приготовления пищи.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Ваш прибор оснащен охлаждающим вентилятором. Охлаждающий вентилятор включается во время работы. Горячий воздух выходит над дверью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после работы.

Осторожно!

Не закрывайте вентиляционные щели. В противном случае прибор перегреется.

- Прибор остается холодным во время работы в режиме микроволновой печи. Охлаждающий вентилятор все равно будет включен. Вентилятор может работать даже тогда, когда работа в режиме микроволновой печи завершена.
- На внутренней стороне дверцы, внутренних стенках и в нижней части духового шкафа возможно появление конденсата. Это нормально и не оказывает отрицательного влияния на работу устройства. Устраните конденсат после приготовления пищи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

Используйте кнопки регулировки для установки параметров.

Параметр

Функция

Автоменю Выберите 13 автоматических программ от «P01» до «P13». Информация о программах приведена в разделе «Программы автоменю».

Температура Выберите температуру приготовления (°C).
Доступный диапазон:

 : 50,100,105,110...230

 : 100,105,110...230

 : 100,105,110...230

 +  : 50,100,105,110...230

 +  : 100,105,110...230

 +  : 100,105,110...230

Вес Установите вес приготавливаемой пищи.

Время Установите время приготовления пищи.

Микроволны Выберите мощность микроволн.
Доступные значения: 100, 300, 450, 700, 900 Вт.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМЫ МОЩНОСТИ

Дисплей	Микроволновая мощность
900 Вт	100%
700 Вт	80%
450 Вт	50%
300 Вт	30%
100 Вт	10%

- Максимальный уровень мощности (900 Вт) рекомендуется для кипячения воды или разогрева жидких продуктов, например, супа, горячих напитков.
- Следующий уровень (700 Вт) используются также для разогрева и приготовления более плотных продуктов, таких как куски мяса или птицы для запекания, мясной рулетов и т.д.
- Средний уровень (450 Вт) применяется для приготовления супов, рыбных блюд.
- Режим со сниженной мощностью (300 Вт) используется для разморозки и медленного приготовления. На этом уровне рекомендуется растапливать масло или шоколад.
- Последний уровень (100 Вт) идеален для осторожного размораживания, например, для заварных пирожных или теста, а также для медленного разогрева блюд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Функция с быстрым предварительным разогревом позволяет быстро нагреть духовой шкаф до желаемой температуры.

Быстрый предварительный разогрев  работает для следующих режимов нагрева:

- «Конвекция».
- «Гриль с вентилятором».
- «Микроволны + конвекция».
- «Микроволны + гриль с вентилятором».
- «Пицца».
- «Микроволны + Пицца».

Как только камера прогреется, поставьте блюдо в духовой шкаф.

Для включения функции разогрева:

1. Установите основной режим нагрева, выставите значение температуры.
2. Нажмите кнопку «Быстрый разогрев» .
3. Нажмите , духовой начнёт нагрев внутренней камеры.
4. Когда духовой шкаф разогреется до нужного значения, прозвучит сигнал. На дисплее отобразится символ . Поместите продукты в духовой шкаф.

Для отмены предварительного разогрева во время нагрева нажмите  или .

Так же для отмены функции вы можете открыть дверцу духового шкафа.

Поместить в духовой шкаф блюдо следует только после срабатывания звукового сигнала и индикации  на дисплее.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА МИКРОВОЛН

1. Поместите продукты во внутреннюю камеру прибора.
2. Нажмите  . На дисплее отобразятся показатели мощности и времени.
3. Нажмите  , замигают цифры на дисплее. Далее нажмите < или > для установки нужного времени.
4. Нажмите  установите необходимую мощность кнопками < или > .
5. Нажмите  . Начнётся процесс нагрева микроволнами, на дисплее начнётся отсчёт времени приготовления.
6. Когда время истечет, нагрев прекратится и прозвучит звуковой сигнал.

Если во время работы прибора будет открыта дверца, нагрев будет приостановлен. После закрытия дверцы, для продолжения работы нажмите  .

Изменение времени приготовления и изменение мощности микроволн может быть сделано в любое время. Для приостановки приготовления нажмите  . Для возобновления -  .

Для отмены приготовления в выбранном режиме, нажмите  два раза.

Примечание: По умолчанию, мощность микроволнового нагрева устанавливается на 100%

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМ КОМБИ

Этот режим позволяет одновременно включить микроволновый нагрев и тепловые нагревательные элементы. В данных режимах доступна любая мощность микроволн, кроме максимальной (900 Вт).

1. Поместите продукты во внутреннюю камеру прибора.
2. Нажмите . Выберите один из режимов теплового нагрева с микроволновым нагревом (например,  + )
3. Замигают цифры, нажмите , далее нажмите < или > для установки нужной температуры.
4. Нажмите , установите необходимую мощность.
5. Нажмите , установите время приготовления.
6. Нажмите  Начнётся процесс приготовления, на дисплее будет идти отсчёт времени приготовления.
7. Когда время истечет, нагрев прекратится и прозвучит звуковой сигнал.

Если во время работы прибора будет открыта дверца, нагрев будет приостановлен. После закрытия дверцы, для продолжения работы нажмите .

Изменение времени приготовления и изменение мощности микроволн может быть сделано в любое время. Для приостановки приготовления нажмите . Для возобновления - .

Для отмены приготовления в выбранном режиме, нажмите  два раза.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРОГРАММЫ АВТОМЕНЮ

Автоматически запрограммированные режимы позволяют легко приготовить нужное блюдо. Необходимо выбрать программу и ввести вес продуктов.

1. Нажмите **A**. Появится первый номер программы на дисплее.
2. Нажмите **A** или **<** или **>** для установки нужной программы.
3. Нажмите **↔**, для установки веса, используя кнопки **<** или **>**.
4. Нажмите **▶** для включения программы. Начнётся процесс приготовления, на дисплее будет идти отсчёт времени.

Программа	Категория	Описание
P01**	Овощи	Свежие овощи
P02**	Гарниры	Картофель очищенный/вареный
P03*	Гарниры	Картофель жареный. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт при необходимости. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
P04	Курица/Рыба	Домашняя птица, рыба, порционные куски курицы или рыбы. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт при необходимости. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
P05*	Выпечка	Выпечка, торт.
P06*	Выпечка	Яблочный пирог.
P07*	Выпечка	Выпечка, киш (открытый пирог с запекаемой жидкой начинкой).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Программа	Категория	Описание
P08**	Разогрев	Суп, напитки.
P09**	Разогрев	Разогрев порционной еды в миске или тарелке.
P10**	Разогрев	Соусы, рагу.
P11*	Полуфабрикаты	Замороженная пицца.
P12*	Полуфабрикаты	Обжаренные ломтики картофеля или овощей. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт при необходимости. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
P13*	Полуфабрикаты	Замороженная лазанья.

* - Программы предварительно прогревают духовой шкаф. Во время разогрева отсчет времени останавливается, горит символ предварительного нагрева. После окончания процесса разогрева прозвучит звуковой сигнал, символ предварительного нагрева начнет мигать.

** - Программы, которые используют только функцию микроволн.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ (ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ)

Блокировка: в режиме ожидания ввода настроек нажмите  и удерживайте 3 секунды. Прозвучит длинный звуковой сигнал, уведомляющий о входе в режим блокировки управления прибором. Загорится индикатор .

Снятие блокировки: При включенной блокировке нажмите  и удерживайте 3 секунды. Прозвучит длинный сигнал, уведомляющий о снятии блокировки, индикатор  погаснет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Существует две программы размораживания. Необходимо выбрать программу и установить вес продукта. Время размораживания автоматически подбирается в зависимости от веса продукта. Программа «d01» предназначена для мяса, птицы, рыбы. Программа «d02» предназначена для хлеба, фруктов и овощей, десертов и тортов. Для размораживания используется только микроволновый нагрев.

1. Нажмите на кнопку * для активации функции размораживания.
2. Нажмите < или > чтобы выбрать первую или вторую программу размораживания – на дисплее появится «d01» или «d02».
3. Нажмите , для установки веса используя кнопки < или > .
4. Нажмите  . Включится выбранная программа и пойдет обратный отсчет времени.

Примечание: если в процессе размораживания прозвучит звуковой сигнал, откройте дверь, проверьте размораживаемый продукт и переверните его, если необходимо. Закройте дверь и нажмите  для возобновления выполнения программы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Вид продукта	Вес продукта	Мощность микроволн	Примечания
Целая курица, свежая	1,5 кг	700 Вт 30-35 мин	Переверните через 15 мин.
Рыбное филе, свежее	400 г	700 Вт 5-10 мин	
Свежие овощи	250 г	700 Вт 5-10 мин	Нарезать на равные куски, добавить 1-2 ст. воды на 100 г; перемешать во время варки.
	500 г	700 Вт 10-15 мин	
Картофель	250 г	700 Вт 8-10 мин	Нарезать на равные куски, добавить 1-2 ст. воды на 100 г; перемешать во время варки
	500 г	700 Вт 11-14 мин	
	750 г	700 Вт 15-22 мин	
Рис	125 г	700 Вт 7-9мин +300Вт 15-20 мин	Добавьте двойное количество жидкости и используйте глубокую посуду с крышкой
	250 г	700 Вт 10-12мин +300 Вт 20-25 мин	
Сладкие продукты	500 мл	700 Вт 7-9 мин	Перемешайте 2-3 раза яичным венчиком при нагревании
Попкорн	100 г	700 Вт 3-5 мин	

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Режим приготовления	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Бисквитный торт, простой		170-180	100	40-50
Бисквитное печенье*		150-170	-	70-90
Бисквитный пирог		160-180	-	30-40
Нежные фрукты		170-180	100	35-45
Бисквитная основа, 2 яйца		160-170	-	20-25
Бисквитный пирог 6 яиц		170-180	-	35-45
Песочное тесто основа с корочкой		170-190	-	30-40
Фруктовый пирог/чизкейк с кондитерской основой*		170-190	100	35-45
Швейцарский открытый пирог**		190-200	-	45-55
Круглый торт**		170-180	-	40-50
Пицца, тонкая основа, легкая начинка		220-230	-	15-25
Пикантные пирожные**		200-220	-	50-60
Ореховый торт		170-180	100	35-45
Дрожжевое тесто с сухой посыпкой		160-180	-	50-60
Дрожжевое тесто с влажной посыпкой		170-190	-	55-65
Плетеный батон с 500 г муки		170-190	-	35-45
Столлен с 500 г муки		160-180	-	60-70
Штрудель, сладкий		190-210	100	35-45
Печенье		150-170	-	25-35
Миндальное печенье		110-130	-	35-45
Кексы		160-180	-	35-40
Заварное тесто		200-220	-	35-45
Слоеное тесто		190-200	-	35-45
Хлеб на закваске с мукой 1,2 кг		210-230	-	50-60
Лепешка		210-230	-	50-60
Булочки из сладкого дрожжевого теста		200-220	-	15-25

** пицца должна быть помещена на второй поднос

* дайте пирогу остыть в духовом шкафу в течение 20 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Режим приготовления	Температура, °C гриль	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Жареная в горшочке говядина 1 кг		180-200	-	120-143
Филе говядины среднее 1 кг		180-200	100	30-40
Филейная часть, средняя 1 кг		210-230	100	30-40
Стейк, средний, толщиной 3 см	-	3	-	каждая сторона 10-15
Телятина 1кг		180-200	-	110-130
Рулька из телятины, 1,5кг		200-220	-	120-130
Филе свинины 500гр		220-230	100	25-30
Седло ягненка на кости 1кг		210-230	-	40-50
Баранья нога, с костями, средняя 1,5 кг		190-210	-	90-95
Мясной рулет, 1кг		180-200	700+100	
Курица, целиком, приблизительно. 1,2 кг		220-230	300	35-45
Курица, половинки по 500 г каждая*		180-200	300	30-35
Порции курицы, около 800 г*		210-230	300	20-30
Куриная грудка с кожей и костями, 2 штуки, около 350-450 гр		190-210	100	30-40
Утиная грудка с кожей, 2 штуки, по 300-400 г каждая		3	100	20-30
Гусиная грудка, 2 штуки, по 500 г каждая		210-230	100	25-30
Гусиные ножки, 4 штуки, около 1,5 кг		210-230	100	30-40
Грудка индейки, ок. 1 кг		200-220	-	90-100
Голени индейки, около 1,3 кг		200-220	100	50-60
Рыбный стейк, например лосось, толщиной 3 см, приготовленный на гриле	-	3	-	20-25
Цельная рыба, 23 штуки, по 300 г каждая, жареная на гриле	-	3	-	20-30

Блюдо	Режим приготовления	Температура, °C гриль	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Пицца с тонкой основой		220-230	-	10-15
Пицца с глубоким основанием для сковороды		-	700	3
Мини-пицца		220-230	-	13-18
		220-230	-	10-15
Пицца-багет		-	700	2
		220-230	-	13-18
Чипсы		220-230	-	8-13
Крокеты		210-220	-	13-18
Рыбные палочки		210-230	-	10-20

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Извлекайте все принадлежности, которые не нужны в процессе приготовления.
- Старайтесь реже открывать дверцу прибора во время приготовления.
- Понижайте температуру в режимах без вентилятора до 50°C за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Таким образом можно использовать накопленное в камере тепло для завершения процесса.
- Используйте нагрев с вентилятором, когда это возможно. Вы можете снизить температуру от 20°C до 30°C.
- Вы можете готовить в режиме нагрева с вентилятором одновременно на нескольких уровнях.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, их можно готовить поочерёдно, используя тепло, накопленное духовкой.
- Не подогревайте пустую духовку, если в этом нет необходимости. При необходимости помещайте продукты в духовку сразу же после достижения температуры, при которой выключение индикаторной лампочки произошло в первый раз.
- Не используйте отражающую фольгу, например алюминиевую фольгу, для укрытия дна камеры духового шкафа.
- По возможности используйте таймер и термощуп.
- Используйте лёгкие контейнеры и формы для выпечки с тёмной матовой поверхностью. Старайтесь не использовать тяжёлые аксессуары с блестящими поверхностями, такие как нержавеющая сталь или алюминий.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПРИБОРА

При тщательном уходе и своевременной чистке, ваш духовой шкаф сохранит свой внешний вид и останется в хорошем состоянии.

Рекомендации:

1. Не используйте очистители высокого давления или пароочистители. Проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
2. Никогда не чистите прибор сразу после выключения. Дайте прибору остыть.

Чистящие средства:

Следуйте информации, приведенной в таблице на следующей странице.

При чистке прибора не используйте:

- абразивные чистящие средства;
- металлические или стеклянные скребки для очистки стекла в дверце прибора или для очистки дверного уплотнителя;
- жесткие чистящие губки;
- чистящие средства с высокой концентрацией спирта.

Перед началом чистки тщательно вымойте новые губки или салфетки.

Перед началом эксплуатации прибора после чистки дайте всем поверхностям прибора высохнуть.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поверхность	Способ очистки
ВНЕШНИЕ ПАНЕЛИ.	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.
ЭЛЕМЕНТЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	Сразу удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка), так как такие пятна провоцируют образование коррозии. Чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в специализированных магазинах. Нанесите очень тонкий слой чистящего средства с помощью мягкой ткани.
ПЛАСТИК	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или мочалку из стальной проволоки.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поверхность	Способ очистки
РУЧКА ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Если средство для удаления накипи попало на дверную ручку, немедленно вытрите его, чтобы не осталось пятен.
ЭМАЛИРОВАННЫЕ И САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ	Следуйте инструкциям по очистке поверхностей рабочей камеры, следующим за этой таблицей.
СТЕКЛЯННЫЙ ПЛАФОН ДЛЯ ПОДСВЕТКИ КАМЕРЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. При сильном загрязнении рабочей камеры используйте чистящее средство для духовок.
УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ. НЕ СНИМАТЬ!	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку. Не тереть.
ПРОТИВЕНЬ	Тёплый мыльный раствор: Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Рекомендации

- Рекомендуется проводить чистку духового шкафа, когда он уже полностью остыл. Это особенно важно при чистке деталей с эмалевым покрытием.
- Не допускайте длительного воздействия средств на основе щёлочи или кислоты (лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхности духового шкафа.
- Избегайте использования чистящих веществ на основе хлора и кислоты.
- Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это гарантирует, что загрязнения не будут пригорать.
- Всегда сразу же удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка).
- По возможности сразу же удаляйте кусочки пищи с содержанием сахара пока они ещё тёплые.
- Используйте подходящую посуду для запекания.

Замечания

- Небольшие различия в цвете передней панели прибора объясняются использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, могут быть бликами от внутреннего освещения.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может привести к небольшому изменению цвета, что не является дефектом и никак не влияет на рабочие характеристики покрытия. Края тонких противней невозможно эмалировать полностью, в результате эти края остаются шероховатыми. Однако это не ухудшает антикоррозионную защиту.
- Всегда содержите прибор в чистоте и сразу же удаляйте загрязнения, чтобы не допустить образования стойких отложений.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
1. Прибор не включается.	Сетевая вилка вставлена не плотно. Перегорает предохранитель или срабатывает автоматическое выключение.	Отсоедините шнур от розетки. Затем через 10 секунд подключите его заново. Замените предохранитель или замените устройство автоматического отключения (ремонт производится квалифицированным специалистом).
2. Прибор не осуществляет нагрев.	Неисправность розетки. Дверца закрыта не плотно.	Проверьте розетку другими электрическими приборами. Плотно закройте дверцу.
3. Поворотный поднос вращается с излишним шумом.	В нижней части камеры скопилось много мусора.	Для очистки грязных деталей см. «Очистка рабочей камеры» или вызовите специалиста, если загрязнены труднодоступные детали устройства.
Ошибка E1 Ошибка E4	Неисправность теплового датчика.	Обратитесь в сервисный центр.
Ошибка E11	Панель управления влажная.	Протрите панель насухо.
Ошибка E17	Не работает быстрый разогрев.	Обратитесь в сервисный центр.



Внимание! Риск поражения электрическим током!

Если неисправность не устранена, не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Отключите прибор от сети и обратитесь в специализированный сервисный центр.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВКА

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите устройство в оригинальной упаковке. Придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать устройство механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки. Не кладите на него тяжёлые предметы. При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью кверху).
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на неё воды и других жидкостей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим Вас придерживаться следующих мер:

- При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
- Используйте изделие в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанным в гарантийном талоне.
- По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
- Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
- Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза:

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

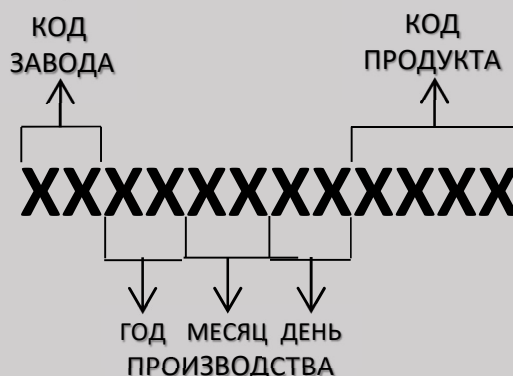
ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер. Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр.

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Духовой шкаф с функцией СВЧ

Модель

MCMO.44.9GB / MCMO.44.9GW
MCMO.44.9S / MCMO.44.9GBG

Изготовитель

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD
No. 6, Yong An Road, Beijiao, Shunde,
Foshan, Guangdong, China. Китай.

Уполномоченное
изготовителем лицо –
импортер на территории
Российской Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
123182, г. Москва, ул. Щукинская,
д. 2 этаж 1, пом. 170, каб. 1
www.maunfeld.ru; info@maunfeld.ru
Тел. +7 (495) 380-19-82

Импортер на территории
Республики Беларусь

ООО «МАУНФЕЛД БАЙ»
РБ, Минская обл., Минский р-н,
Щомыслицкий с/с, район
д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4
www.maunfeld.by; info@maunfeld.by
Тел. +375 17 317-35-35

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки. Список сервисных центров смотрите на сайте: www.maunfeld.ru

**МЕНЯЕМ
ЖИЗНЬ
ВОКРУГ**



Больше
информации
на сайте

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.



MAUNFELD